

RINGKASAN

ALDACELIA GUTERES DASILVA (19390041). Optimasi Lama Pengukusan Terhadap Mutu Kimia Dan Organoleptik Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*): Dr.Ir. Welma Pesulima, MP dan Dewi Setiyowati Gadi,S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan II. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomi dan kandungan gizi yang tinggi, tetapi mudah mengalami kerusakan sehingga diperlukan proses pengolahan yang tepat untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang daya simpan. Salah satu metode pengolahan yang dapat digunakan adalah pemindangan dengan kombinasi penggaraman dan pemanasan. Lama waktu pengukusan merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi karakteristik kimia dan organoleptik ikan pindang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh lama waktu pengukusan terhadap kualitas pindang ikan tongkol berdasarkan parameter kimia dan organoleptik serta menentukan lama pengukusan terbaik. Penelitian menggunakan metode eksperimen laboratorium dengan tiga perlakuan, yaitu P1 (30 menit), P2 (40 menit), dan P3 (50 menit), dengan tiga kali ulangan. Bahan yang digunakan adalah ikan tongkol sebanyak 250 g dengan penambahan garam 5% dan pengukusan pada suhu sekitar 100°C. Parameter pengamatan meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, kadar air, kadar garam, dan kadar histamin. Uji organoleptik dilakukan menggunakan 30 panelis semi-terlatih, sedangkan data dianalisis menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji DMRT apabila terdapat perbedaan nyata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama pengukusan memberikan pengaruh terhadap kualitas pindang ikan tongkol. Nilai warna tertinggi diperoleh pada P2 sebesar 8,7, sedangkan nilai rasa tertinggi diperoleh pada P3 sebesar 8,5. Kadar garam tertinggi diperoleh pada P3 sebesar 1,8%, sedangkan histamin tidak terdeteksi pada seluruh perlakuan. Berdasarkan keseluruhan parameter yang diamati, perlakuan P2 dengan lama pengukusan 40 menit pada suhu 100°C merupakan perlakuan terbaik, karena menghasilkan mutu organoleptik yang tinggi dan karakteristik kimia yang baik.

Kata kunci: ikan tongkol, pindang, lama pengukusan, mutu organoleptik, kadar air, kadar garam, histamin.

SUMMARY

ALDACELIA GUTERES DASILVA (19390041) Optimization of Steaming Time On The Chemical And Organoleptic Quality Of Tongkol Fish Pindang (*Euthynnus Affinis*) Tongkol Fish (*Euthynnus Affinis*): supervised by Dr. Ir. Welma Pesulima, MP and, Dewi Setiyowati Gadi, S.Pi., M.Si as Supervisors I and II. Study Program of Fishery Product Technology, Faculty of Fisheries and Marine Science, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Tongkol fish (*Euthynnus affinis*) is an economically important fishery commodity with high nutritional value, particularly protein. However, it is highly perishable and therefore requires appropriate processing to maintain quality and extend shelf life. One processing method commonly used is pindang processing, which combines salting and heating. Steaming time is an important factor that can affect the chemical and organoleptic quality of the resulting product. This study aimed to determine the effect of steaming time on the quality of tongkol fish pindang based on chemical and organoleptic parameters and to determine the optimum steaming time. The study used a laboratory experimental method with three treatments, namely P1 (30 minutes), P2 (40 minutes), and P3 (50 minutes), with three replications. Each treatment used 250 g of tongkol fish with the addition of 5% salt and steaming at approximately 100°C. The observed parameters included color, odor, taste, texture, moisture content, salt content, and histamine content. The organoleptic test was conducted using 30 semi-trained panelists, while the data were analyzed using ANOVA followed by the DMRT test when significant differences were found. The results showed that steaming time affected the quality of tongkol fish pindang. The highest color score was obtained in P2 at 8.7, while the highest taste score was obtained in P3 at 8.5. The highest salt content was found in P3 at 1.8%, while histamine was not detected in any of the treatments. Based on all observed parameters, P2, with a steaming time of 40 minutes at 100°C, was identified as the best treatment, producing high organoleptic quality and good chemical characteristics.

Keywords: tongkol fish, *Euthynnus affinis*, pindang, steaming time, organoleptic quality, moisture content, salt content, histamine.

